

## MAPA CURRICULAR



<h1>01</h1> <p>CICLO</p>	<p>LÍNEAS FORMATIVAS</p>	<p>CURSOS DE ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodologías para un aprendizaje eficaz</li> <li>Negocios de restauración</li> <li>Introducción a la industria de la hospitalidad</li> </ul>	<p><b>CERTIFICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente administrativo de empresas</li> </ul>
		<p>CURSOS DE EMPLEABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de informática para la empleabilidad</li> <li>Administración general</li> <li>Equipamiento y diseño hotelero</li> </ul>	
<h1>02</h1> <p>CICLO</p>	<p>LÍNEAS FORMATIVAS</p>	<p>CURSOS DE ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> <li>Técnicas de comedor</li> <li>Housekeeping Management</li> <li>Gestión hotelera 2.0</li> </ul>	<p><b>CERTIFICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente de Back y Front Office</li> <li>Gestión de negocios de alojamiento</li> </ul>
		<p>CURSOS DE EMPLEABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de técnicas para la redacción</li> <li>Atención front y back office: recepción y reservas (infohotel)</li> </ul> <p>EXPERIENCIAS FORMATIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Matemática comercial</li> <li>Gestión de área de pisos</li> <li>Experiencias formativas I</li> </ul>	
<h1>03</h1> <p>CICLO</p>	<p>LÍNEAS FORMATIVAS</p>	<p>CURSOS DE ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de metodologías ágiles para la innovación</li> <li>Cocina básica</li> <li>Administración de empresas gastronómicas</li> <li>Sistemas informáticos de A&amp;B: control y comandas (Inforest)</li> </ul>	<p><b>CERTIFICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente administrativo de empresas gastronómicas</li> </ul>
		<p>CURSOS DE EMPLEABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas básicas de bar</li> <li>Higiene alimentaria</li> <li>Selección y calidad de productos</li> </ul> <p>EXPERIENCIAS FORMATIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencias formativas II</li> </ul>	
<h1>04</h1> <p>CICLO</p>	<p>LÍNEAS FORMATIVAS</p>	<p>CURSOS DE ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de técnicas para la argumentación</li> <li>Organización de eventos</li> <li>Técnicas de ventas</li> <li>Gestión de Almacenes e inventarios</li> <li>Gestión de servicios de alimentación colectiva: consercionarios y catering</li> </ul>	<p><b>CERTIFICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente en organización de eventos, compras y abastecimiento</li> <li>Gestión en servicios de alimentos y bebidas</li> </ul>
		<p>CURSOS DE EMPLEABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de la calidad y servicio</li> <li>Fundamentos de marketing</li> </ul> <p>EXPERIENCIAS FORMATIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencias formativas III</li> </ul>	
<h1>05</h1> <p>CICLO</p>	<p>LÍNEAS FORMATIVAS</p>	<p>CURSOS DE ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ciudadanía y responsabilidad social</li> <li>Logística hotelera: estrategias de compras y abastecimiento</li> <li>Legislación hotelera y turística</li> <li>Contabilidad para empresas de servicios turísticos</li> <li>Costos y presupuesto de alimentos y bebidas</li> <li>Servicio de cruceros y casinos</li> <li>Revenue management</li> </ul>	<p><b>CERTIFICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente en operaciones hoteleras, cruceros y casinos</li> </ul>
		<p>CURSOS DE EMPLEABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencias formativas IV</li> </ul>	
<h1>06</h1> <p>CICLO</p>	<p>LÍNEAS FORMATIVAS</p>	<p>CURSOS DE ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodología de investigación</li> <li>Gestión del talento humano</li> <li>Marketing turístico y hotelero</li> <li>Startup en servicios de hospitalidad</li> <li>Marketing digital en el sector hotelero</li> <li>Comunicación y RRPP</li> <li>Desarrollo de canales online</li> </ul>	<p><b>CERTIFICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente en gestión Comercial en Alojamiento</li> <li>Gestión de la cadena de suministros y recursos financieros en negocios de hospitalidad y restauración</li> <li>Gestión del talento humano y comercial en negocios de hospitalidad y restauración</li> </ul>
		<p>CURSOS DE EMPLEABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencias formativas V</li> </ul>	

■ MODULARES ■ EMPLEABILIDAD

Al terminar tu carrera, recibirás doble grado a nombre de la Nación

• TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

• BACHILLER TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES